

**SIKAP MAHASISWA JURUSAN KK FT UNP TERHADAP
PENGUNAAN PENYEDAP RASA DAN PEWARNA SINTETIS
DALAM PENGOLAHAN MAKANAN**



AYU ANGRAYNY

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2012**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Sikap Mahasiswa Jurusan KK FT UNP Terhadap Penggunaan Penyedap Rasa
dan Pewarna Sintetis Dalam Pengolahan Makanan**

Ayu Angrayny

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Ayu Angrayny untuk persyaratan wisuda
periode September 2012 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua pembimbing

Padang, Agustus 2012

Pembimbing I,



Dra. Asmar Yulastri, M. Pd
NIP. 19640619 1992 03 2001

Pembimbing II,



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 1986 02 2001

SIKAP MAHASISWA JURUSAN KK FT UNP TERHADAP PENGUNAAN PENYEDAP RASA DAN PEWARNA SINTETIS DALAM PENGOLAHAN MAKANAN

Ayu Angrayny¹, Asmar Yulastri², Lucy Fridayati²
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FT Universitas Negeri Padang
Email: ay0u_ceex@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sikap mahasiswa terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan. Meliputi indikator kognitif, afektif dan konatif. Populasinya adalah mahasiswa Program Studi PKK dan Tata Boga FT UNP angkatan 2008-2010 yang telah mendapatkan mata kuliah Ilmu Bahan Makanan sebanyak 163 orang. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *propotionate random sampling*, yaitu berjumlah 43 orang. Untuk penyedap rasa sintetis sebanyak 49% responden memiliki sikap yang baik, jika dilihat dari indikator kognitif 60.4%, afektif 60.4% dan konatif 65.1% terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis dalam pengolahan makanan. Sedangkan untuk pewarna sintetis sebanyak 60% responden memiliki sikap yang baik, jika dilihat dari indikator kognitif 60.4%, afektif 67.4% dan konatif 65.1% terhadap penggunaan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan. Hasil analisis menggunakan rumus skor T menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki sikap yang negatif terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis. Negatif disini berarti mahasiswa tersebut tidak menggunakan penyedap rasa dan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan.

Kata kunci: Penyedap rasa dan pewarna sintetis

Abstract

This research aimed to describe student attitude of flavoring and synthetic dyes in food processing. Including cognitive, affective, and conative indicators. The The population in this research is the attitude of family welfare major of technic department of UNP 2008 untill 2010 who have been had food material science in the first class which are 163 persons. The sampling technic is propotionate random sampling with 48 samples. For synthetic flavor 49% respondents have the good attitude, 60,4% for cognitive indicator, 60,4% for affective and 65.1% for conative of the use of synthetic flavor in food processing. For synthetic dyes 60.4% respondents have the good attitude, 60.4% for cognitive

¹ Prodi PKK-Tata Boga untuk wisuda periode Sept 2012

² Dosen Jurusan PKK FT UNP

indivator, 67.4% for affective and 65.1% for conitive of the use of synthetic dyes. The result of score T analysis shows that the students have the negtive attitude of flavoring and synthetic dyes use. Negative means that the students not use the flavor and synthetic dyes in food processing.

Keywords: food additives

A. Pendahuluan

Salah satu masalah keamanan pangan yang memerlukan pemecahan adalah penggunaan BTP sintetis untuk berbagai keperluan. Penggunaan BTP sintetis dilakukan pada industri pengolahan pangan, maupun dalam pembuatan berbagai pangan jajanan yang umumnya dihasilkan industri kecil atau rumah tangga.

Makin rendahnya pengetahuan masyarakat soal mutu dan keamanan pangan menyebabkan maraknya kasus keracunan makanan. Masalah ini bertambah parah dengan beredarnya berbagai jenis BTP sintetis yang bersumber dari produk-produk senyawa kimia dan turunannya. Seperti baru-baru ini yang terjadi pemakaian formalin ataupun boraks pada produk tahu, mie basah dan ikan asin.

Cahyadi (2008:281) menjelaskan bahwa Eddy Setyo Mudjajayanto dalam artikelnya menyebutkan, “tahu berformalin akan membal atau kenyal jika ditekan. Sedangkan tahu tanpa formalin biasanya mudah hancur”. Sementara, tahu yang banyak beredar di pasaran pada umumnya sudah mengandung formalin. Namun masih banyak masyarakat Indonesia tetap menggunakan BTP sintetis yang dilarang tersebut untuk kepentingan industri, tanpa mempedulikan efek negatifnya. Hal tersebut ditunjang dengan perilaku

konsumen yang cenderung membeli bahan makanan yang murah tanpa memperhatikan kualitas.

Berdasarkan permasalahan dan teori di atas penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana sikap mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan.

“Sikap positif adalah keadaan jiwa seseorang yang dipertahankan melalui usaha-usaha yang sadar bila sesuatu terjadi pada dirinya supaya tidak membelokkan fokus mental seseorang pada yang negatif. Sikap negatif adalah sikap yang tidak sesuai dengan nilai-nilai dan norma-norma kehidupan yang berlaku” (www.gurubelajar.com). Selain itu, Allport (Suwondo:2009) mendefinisikan sikap sebagai sebuah kecendrungan untuk bertindak laku dengan cara tertentu dalam situasi sosial. Sikap merujuk pada evaluasi individu terhadap berbagai aspek dunia sosial serta bagaimana evaluasi tersebut memunculkan rasa suka atau tidak suka individu terhadap isu, ide, orang lain, kelompok sosial dan objek.

Sarwono (2009: 201) membagi sikap menjadi tiga komponen sebagai berikut yaitu (1), kognitif berisi persepsi, keyakinan, pengetahuan, ide dan konsep diri seseorang mengenai sikap objek. (2), afektif adalah memberikan tanggapan tentang perasaan terhadap obyek dan atributnya. (3), konatif adalah kecendrungan untuk bersikap dengan cara-cara tertentu.

“Bahan Tambahan Pangan (BTP) sintetis adalah bahan tambahan makanan yang berasal dari bahan kimia dan biasanya diolah dalam pabrik“(www.chemis-try.com). Selain itu, “bahan tambahan pangan sintetis juga bisa dijelaskan sebagai senyawa yang sengaja ditambahkan kedalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan, dan atau penyimpanan”(http://www.scribd.com).

Bahan penyedap rasa sintetis yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia adalah *Monosodium Glutamat* atau yang biasa disingkat menjadi MSG yang dijual di pasar dengan berbagai merk antara lain ajinomoto, sasa dan miwon (Moehyi.1992). Peranan asam glutamat sangat penting diantaranya untuk merangsang dan mengantar sinyal-sinyal antar sel otak dan dapat memberikan cita rasa pada makanan.

Kelebihan pewarna sintetis dibanding pewarna alami adalah dapat menghasilkan warna yang lebih kuat dan stabil meski jumlah pewarna yang digunakan hanya sedikit. Warna yang dihasilkan dari pewarna sintetis akan tetap cerah meskipun sudah mengalami proses pengolahan dan pemanasan, sedangkan pewarna alami mudah mengalami degradasi atau pemudaran pada saat diolah dan disimpan. Misalnya kerupuk yang menggunakan pewarna alami, maka warna tersebut akan segera pudar ketika mengalami proses penggorengan.

Proses pembuatan pewarna sintetis biasanya melalui perlakuan pemberian asam sulfat atau asam sitrat yang seringkali terkontaminasi oleh arsen atau logam berat lain yang bersifat racun (Cahyadi.2008). Adapun jenis-

jenis bahan pewarna yang diizinkan di Indonesia adalah: Coklat HT, Biru Berlian, Eritrosin, Hijau FCF, Hijau S, Indigotin, Karmosin, Kuinelin, Kuning FCF, Riboflavina dan *Tartrazine* dengan batas maksimum penggunaan secukupnya (Peraturan Menteri RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88).

B. Metodologi Penelitian

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi PKK dan Tata Boga FT UNP angkatan 2008-2010 yang telah mendapatkan mata kuliah Ilmu Bahan Makanan pada tahun pertama perkuliahan, sehingga diperoleh jumlah populasi sebanyak 163 orang. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *propotionate random sampling*. Jadi, jumlah keseluruhan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 43 orang yang diambil sebanyak 25% dari tiap kelompok.

Sesuai dengan tujuan penelitian yang telah dikemukakan, maka teknik analisis data adalah menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan perhitungan persentase. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan program *Statistic Product Solution and Services Versi 15.0*. Langkah-langkah yang dilakukan dalam analisis data ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan tingkat persentase menurut Sudjana (1989:131).
2. Menentukan distribusi frekuensi
3. Perhitungan skor sikap menggunakan rumus skor t (Azwar, S.1995)

C. Hasil dan Pembahasan Penelitian

1. Hasil Penelitian

Deskripsi data penelitian ini memberikan informasi data yang sebenarnya tentang sikap responden terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis pada pengolahan makanan.

Tabel 1. Frekuensi Responden Berdasarkan Variabel Sikap

No.	Sikap	Frekuensi	Persentase
1	Positif	15	34,9 %
2	Negatif	28	65,1 %
Jumlah		43	100%

Pada tabel 1 terlihat bahwa lebih dari separuh responden yaitu sebesar **65.1%** memiliki sikap **negatif** terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis. Selanjutnya, sebesar 34.9% responden memiliki sikap yang positif terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan.

a. Penyedap Rasa Sintetis

Berdasarkan hasil olah data dengan menggunakan skor T dikategorikan menjadi dua kategori yaitu positif (tinggi) jika persentase jawaban $\geq 60\%$ dan negatif (rendah) jika $< 60\%$. Frekuensi jawaban responden berdasarkan kategori tersebut disajikan pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Persentase Sikap Mahasiswa Terhadap Penggunaan Penyedap Rasa Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	26	60.5
2	Positif	17	39.5
	Total	43	100

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa lebih dari setengah responden cenderung memiliki sikap yang **negatif sebesar 60.5% responden** terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis dalam pengolahan makanan.

1) Sikap dilihat dari Indikator Kognitif

Data frekuensi untuk menggambarkan sikap responden dilihat dari indikator kognitif terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis, sesuai dengan jawaban kuesioner, disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Persentase Sikap dilihat dari Indikator Kognitif Terhadap Penggunaan Penyedap Rasa Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	21	48.8
2	Positif	22	51.2
	Total	43	100

Pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagian besar memiliki sikap yang **positif sebesar 51.2% responden** dan sebesar 48.8% memilih sikap positif untuk pernyataan yang berkaitan dengan penyedap rasa sintetis dilihat dari indikator kognitif untuk pernyataan yang berkaitan dengan penyedap rasa sintetis.

2) Sikap dilihat dari Indikator Afektif

Data frekuensi untuk menggambarkan sikap responden dilihat dari indikator afektif terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis, sesuai dengan jawaban kuesioner, disajikan pada tabel 4.

Tabel 4. Persentase Sikap dilihat dari Indikator Afektif Terhadap Penggunaan Penyedap Rasa Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	25	58.1
2	Positif	18	41.9
	Total	43	100

Pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagian besar memiliki sikap yang **negatif sebanyak 58.1% responden** dan 41.9% memiliki sikap positif dilihat dari indikator afektif untuk pernyataan yang berkaitan dengan penyedap rasa sintetis.

3) Sikap dilihat dari Indikator Konatif

Data frekuensi untuk menggambarkan sikap responden dilihat dari indikator konatif terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis, sesuai dengan jawaban kuesioner, disajikan pada tabel 5 .

Tabel 5. Persentase Sikap dilihat dari Indikator Konatif Terhadap Penggunaan Penyedap Rasa Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	27	62.8
2	Positif	16	37.2
	Total	43	100

Pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagian besar memiliki sikap yang **negatif sebesar 62.8%** dan sebesar 37.2% memiliki sikap positif dilihat dari indikator konatif untuk pernyataan yang berkaitan dengan penyedap rasa sintetis.

b. Pewarna Sintetis

Berdasarkan hasil olah data dengan menggunakan skor T dikategorikan menjadi dua kategori yaitu positif (tinggi) jika persentase jawaban $\geq 60\%$ dan negatif (rendah) jika $< 60\%$. Frekuensi jawaban responden berdasarkan kategori tersebut disajikan pada tabel 6 berikut ini:

Tabel 6. Persentase Sikap Mahasiswa Terhadap Penggunaan Pewarna Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	28	65.1
2	Positif	15	34.9
	Total	43	100

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa responden cenderung memiliki sikap yang **negatif sebesar 65.1% responden** dan sebesar 34.9% memiliki sikap positif terhadap penggunaan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan.

Bila dianalisa lebih lanjut seluruh jawaban responden untuk penyedap rasa sintetis dapat dilihat pada hasil olah data masing-masing indikator di bawah ini:

1) Sikap dilihat dari Indikator Kognitif

Data frekuensi untuk menggambarkan sikap responden dilihat dari indikator kognitif terhadap penggunaan pewarna sintetis, sesuai dengan jawaban kuesioner, disajikan pada tabel 7.

Tabel 7. Persentase Sikap dilihat dari Indikator Kognitif Terhadap Penggunaan Pewarna Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	22	51.2
2	Positif	21	48.8
	Total	43	100

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa responden cenderung memiliki sikap yang **negatif sebesar 51.2% responden** dan 48.8% memiliki sikap positif dilihat dari indikator kognitif untuk pernyataan yang berkaitan dengan pewarna sintetis.

2) Sikap dilihat dari Indikator Afektif

Data frekuensi untuk menggambarkan sikap responden dilihat dari indikator afektif terhadap penggunaan pewarna sintetis sesuai dengan jawaban kuesioner, disajikan pada tabel 8.

Tabel 8. Persentase Sikap dilihat dari Indikator Afektif Terhadap Penggunaan Pewarna Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	28	65.1
2	Positif	15	34.9
	Total	43	100

Pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagian besar responden memiliki sikap **negatif sebesar 65.1% responden** dan 34.9% memiliki sikap positif dilihat dari indikator afektif untuk pernyataan yang berkaitan dengan pewarna sintetis.

3) Sikap dilihat dari Indikator Konatif

Data frekuensi untuk menggambarkan sikap responden dilihat dari indikator konatif terhadap penggunaan pewarna sintetis, sesuai dengan jawaban kuesioner, disajikan pada tabel 9.

Tabel 9. Persentase Sikap dilihat dari Indikator Konatif Terhadap Penggunaan Pewarna Sintetis

No	Skor T	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	18	41.9
2	Positif	25	58.1
	Total	43	100

Pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagian besar responden memiliki sikap yang **positif sebanyak 58.1% responden** dan sebesar 41.9% memiliki sikap positif dilihat dari indikator konatif untuk pernyataan yang berkaitan dengan pewarna sintetis.

2. Pembahasan

Berdasarkan tabel 1 terlihat bahwa lebih dari separuh responden memiliki sikap **negatif sebanyak 65.1% responden** dan sebesar 34.9% responden memiliki sikap positif terhadap penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan. Sikap negatif dalam hal ini berarti lebih dari separuh responden tersebut mengerti bahwa penyedap rasa dan pewarna sintetis tidak dibutuhkan dalam pengolahan makanan. Sisanya yang bersikap positif merasa bahwa penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis tetap diperlukan dalam pengolahan makanan.

a. Penyedap Rasa Sintetis

Hasil penelitian menggambarkan bahwa sikap responden terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis, diketahui sebanyak **60.5% responden** memiliki sikap **negatif**. Hal ini berarti, responden mengetahui dengan baik teori tentang penyedap rasa sintetis tersebut. Artinya, mereka mengetahui bahwa penggunaan penyedap rasa sintetis tidak perlu ditambahkan dalam pengolahan makanan.

Hasil penelitian untuk sikap dilihat dari indikator kognitif diketahui sebanyak **51.2% responden** memiliki sikap yang **positif**. Artinya, responden tidak mengetahui dengan baik teori tentang penyedap rasa. Sisanya, sebanyak 48.8% responden memiliki sikap yang tergolong negatif. Artinya responden tersebut cukup memiliki pengetahuan tentang penyedap rasa sintetis.

Sikap dilihat dari indikator afektif, persentasenya adalah sebesar **58.1% responden** memiliki sikap yang **negatif**. Artinya, responden tidak merasakan perbedaan rasa yang ditimbulkan dari penggunaan penyedap rasa sintetis.

Sikap dilihat dari indikator konatif dengan persentase sebesar **62.8% responden** memiliki sikap yang **negatif**. Artinya, responden tidak melakukan penambahan penyedap rasa sintetis dalam pengolahan makanan. Sebaliknya, sisa responden sebesar 37.2% yang memiliki sikap positif.

b. Pewarna Sintetis

Hasil penelitian menggambarkan bahwa sikap responden terhadap penggunaan pewarna sintetis, diketahui sebanyak **65.1% responden** memiliki sikap yang **negatif**. Hal ini berarti, responden mengetahui dengan baik teori tentang pewarna sintetis tersebut.

Hasil penelitian untuk sikap dilihat dari indikator kognitif diketahui bahwa sebanyak **51.2% responden** memiliki sikap yang **negatif**. Sama halnya dengan hasil penelitian di atas, lebih dari setengah dari responden mengetahui dengan baik teori tentang pewarna sintetis. Sebaliknya, sisa responden yang berjumlah 48.8% tidak begitu mengetahui teori tentang pewarna sintetis, padahal responden telah mempelajarinya dalam mata kuliah Ilmu Bahan Makanan.

Sikap dilihat dari indikator afektif, dengan persentase **65.1% responden** memiliki sikap yang **negatif**. Artinya, responden tidak merasakan perbedaan rasa yang ditimbulkan dari penggunaan pewarna sintetis. Sebaliknya, sisa responden sebesar 34.9% yang tergolong positif.

Sikap dilihat dari indikator konatif dengan persentase **58.1% responden** memiliki sikap yang **positif**. Artinya, lebih dari separuh responden memang melakukan penambahan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan, walaupun responden mengetahui dampak yang ditimbulkan dari penggunaan bahan kimia tersebut. Sebaliknya, sisa responden sebesar 41.9% yang tergolong negatif. Artinya, responden

tidak melakukan penggunaan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan, karena responden mengetahui dampak yang ditimbulkan dari penggunaan bahan sintetis tersebut.

D. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

a. Penyedap Rasa sintetis

Sebanyak 60.4% mahasiswa memiliki sikap yang negatif terhadap penggunaan penyedap rasa sintetis dalam pengolahan makanan. Negatif disini berarti mahasiswa tidak menggunakan penyedap rasa sintetis dalam pengolahan makanan Begitu juga sebaliknya, positif disini berarti mahasiswa menggunakan penyedap rasa sintetis dalam pengolahan makanan. Sementara, jika dilihat dari masing-masing indikator hasilnya adalah 60.4% responden memiliki sikap yang positif untuk indikator kognitif, 60.4% responden memiliki sikap negatif untuk indikator afektif dan 65.1% responden memiliki sikap yang negatif untuk indikator konatif.

b. Pewarna Sintetis

Sebanyak 60% mahasiswa memiliki sikap yang negatif terhadap penggunaan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan. Negatif disini berarti mahasiswa tidak menggunakan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan Begitu juga sebaliknya, positif disini berarti mahasiswa menggunakan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan. Sementara, jika dilihat dari masing-masing indikator

hasilnya adalah 60.4% responden memiliki sikap yang negatif untuk indikator kognitif, 67.4% responden memiliki sikap negatif untuk indikator afektif dan 65.1% responden memiliki sikap yang positif untuk indikator konatif.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disarankan beberapa hal berikut:

a. Saran bagi Mahasiswa

Mahasiswa sebagai manusia intelektual yang memiliki pengetahuan tentang dampak negatif dari penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis, sebaiknya konsisten untuk tidak menggunakan bahan tersebut pada pengolahan makanan. Selain itu, mahasiswa sebagai orang yang mengerti tentang ilmu bahan makanan juga sebaiknya memberikan pengarahan kepada masyarakat awam tentang bahaya penggunaan bahan sintetis tersebut, serta memberikan alternatif bahan alami sebagai gantinya.

b. Saran bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya disarankan agar menambah jenis bahan tambahan pangan sintetis lain untuk diteliti, dan mencari pengaruh sikap yang paling memicu penggunaan penyedap rasa dan pewarna sintetis dalam pengolahan makanan.

Daftar Pustaka

- Anonim (2011). “Pengertian Sikap Positif dan Negatif”
<http://www.gurubelajar.com/2011/11/pengertian-sikap-positif.html#ixzz23PyzIFcB>
- Anonim (2010). “Bahan Tambahan Makanan”.
<http://www.scribd.com/doc/46417029/Isi-Bahan-Tambahan-Makanan>
- Ahmadkim (2010). “Bahan Kimia”. <http://arahmantoquantum.blogspot.com/>
- Azwar, Syaifuddin. (1995). *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Cahyadi, Wisnu. (2009) *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Depdiknas. (2007). *Buku Pedoman Penulisan Tugas Akhir/Skripsi UNP*. Padang.UNP
- Moehyi, Sjahmien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Jakarta : PT. Brantara Niaga.
- Sarlito Wirawan Sarwono. 2009. *Pengantar Psikologi Umum*. Jakarta PT. RajaGrafindo Persada.
- Sudjana. (1989). *Metode Statistik*. Bandung : Tarsito
- Suwondo. (2009). “Pengertian Sikap dan Perilaku”.
<http://bisnis3x.blogspot.com/2009/10/pengertian-sikap-dan-perilaku.html>